

Osterbrot

Zubereitet mit: Mazola

ca. 140 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 250 ml Milch
- 8 EL Pflanzenöl
- 80 g Zucker
- abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1/2 gestr. TL Jodsalz
- 500 g Mehl
- 30 g frische Hefe
- 50 g gemahlene Pistazien
- 3 EL Milch
- 30 g Kokosraspel
- 150 g Karotten
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- zum Bestreichen 1 Eigelb
- zum Bestreuen gemahlene Pistazien
- zum Bestäuben Puderzucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1015 kJ
Energie (Kilokalorien):	243 kcal
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	5 g
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Lauwarme Milch, Keimöl, Zucker, Zitronenschale, Salz und Mehl in eine Schüssel geben. Feingebröckelte Hefe gleichmäßig darüber verteilen. Alle Zutaten auf niedriger Stufe und dann auf höchster Stufe so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

2. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Etwas Teig zum Verzieren zurückbehalten. Das erste Teigdrittel mit Pistazien und 1 EL Milch verkneten. Unter den zweiten Teil Kokosraspel und 1 EL Milch arbeiten. Für das dritte Teigstück Möhren putzen, schälen und fein reiben. Mit Hilfe eines Handtuchs die Möhren kräftig ausdrücken. Möhren mit Zitronensaft und Zimt vermischen und mit 1 EL Milch unter das letzte Teigdrittel kneten.

4. Jedes Teigdrittel zu einem ca. 40 cm langen, dünnen Strang formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf halbieren und beide Teile übereinander in eine gefettete Kastenform (25 cm Länge) geben, nochmals gehen lassen.

5. Osterbrot im vorgeheizten Backofen bei 200-225 °C (Gas: Stufe 3-4/Umluft: 175-200 °C) 40-50 Minuten backen.

6. Aus dem Teigrest Häschen ausstechen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zopf mit verrührtem Eigelb bestreichen, Häschen aufsetzen und auch bestreichen. Mit gemahlenen Pistazien bestreuen.

7. Das Osterbrot auf einen Rost geben und erkalten lassen. Mit Puderzucker leicht bestäuben.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 65 min Backzeit: 45 min Gehzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns